



Sancerre AOC

La Bourgeoise, Henri Bourgeois

Issu des plus vieilles vignes de la famille Bourgeois

Beschreibung:

Un grand Sancerre qui, au terme d'un long vieillissement sur lies, a été élevé dans des fûts de chêne de Tronçais.

Degustationsnotiz:

Jaune puissant aux reflets verts. Bouquet épice typique de groseilles à maquereau mûres, de pamplemousse et d'agrumes, avec une subtile note de menthe. Dense, complexe et impressionnant en bouche, d'une grande intensité, fruit et fraîcheur iodée. Equilibre parfait entre le fruit et une acidité discrète - finale minérale et persistante.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poêlé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Produzent: Henri Bourgeois

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Artikelnummer: 0505620

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

La Bourgeoise
Henri Bourgeois

Herkunft:

France

Notation:

Score 19/20, Wine Spectator 93/100

A boire:

jusqu'en 2035

Vol. alcool:

14.0%

Servier:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.